

RELICTA

SYRAH * 2018



REGANTÍO VIEJO

VARIEDAD

Syrah 100%

GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Tierra de Cádiz

LAS PARCELAS

Se sitúan en el término municipal de Arcos de la Frontera, entre el pantano de Bornos y el arroyo Alberite. La parcela de procedencia de este vino tiene una superficie 4,8 hectáreas con plantas de más de 15 años de la variedad Syrah.

SUELO

Predomina el suelo franco con presencia de arcillas en las zonas superiores y arenas en las inferiores.

TIPO DE VIÑA

Todas las variedades se encuentran en espaldera con conducción en doble cordón. El marco de plantación es de 3 x 1,5 metros

AÑADA 2018

Se caracterizó por buenos valores de pliviometría, con temperaturas suaves durante toda la campaña. La maduración fue lenta y progresiva.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA

Excelente estado sanitario. Buena maduración de pulpa y hollejo y pepita tostada.

VENDIMIA

12 y 13 de septiembre. Vendimia manual nocturna con comienzo a las 05:00 y finalización a las 11:00 A.M.

ELABORACIÓN

Este vino procede del coupage de dos elaboraciones diferentes. En ambas, se realizó previamente a la fermentación una maceración prefermentativa de cinco días a una temperatura de 15°C. Tras la misma se comenzó la fermentación alcohólica bajo control de temperatura en torno a 24°C y macrooxigenación con caudales variables en función de la fase de fermentación.

CRIANZA

Realizada durante 7 meses en botas nuevas de roble francés de tostado medio en presencia de lías finas. Tras el envasado el vino ha permanecido en botella en la bodega de crianza durante al menos 12 meses. Esto ha favorecido un perfecto ensamblaje de todos sus componentes para dar lugar a un vino complejo.

NOTAS DE CATA

Vista: rojo cereza de capa alta.

Nariz: compleja con aromas primarios a frutos rojos armonizados con los especiados (pimienta negra, torrefactos y vainilla) y notas de panadería fina.

Boca: bien estructurado, con paso agradable por boca, con taninos muy redondos y bien integrados, acidez bien equilibrada y gran persistencia en boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Recomendamos a 17°C

